**COOKIES SALéS EN 2 VERSIONS**

**comté et noisettes -** **mimolette et lardons**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 6 personnes**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de repos : 1 heure



**Ingrédients**

**Pates à cookies**

100 g de beurre demi-sel

150 g de farine

2 œufs

1/2 sachet de levure chimique

Poivre

150 g de comté

70 g de noisettes

3 branches de thym frais effeuillées

50 g de noisettes en poudre

150 g de mimolette

80 g de lardons

1 cuillère à café de sésame noir

Commencez par réaliser la pâte à cookies.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et 3 tours de moulin à poivre. Incorporez les œufs, le beurre fondu et bien mélanger. Coupez le pâton en deux pour réaliser les 2 versions.

**Cookies comté et noisettes**

Hachez grossièrement les noisettes, râpez le comté, effeuillez le thym et mélangez avec une des boules de pâte.

**Cookies mimolette et lardons**

Râpez grossièrement la mimolette, ajouter les lardons, mélangez avec l’autre boule de pâte.

Réservez les 2 boules au réfrigérateur 1 h.

Préchauffez le four à 180°C. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé. Faites des boules de toutes tailles avec les deux pâtes à cookies, parsemez de sésame celle à la mimolette et mettre au four pour 15 mn.

**Astuce :** pour réaliser d’autres versions salées, vous pouvez utiliser du chèvre/miel et romarin, cantal et noix.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**